



tams

A n t o i n e   S a n c h e z

*Carte des Fêtes*  
*2025*

# Apéritif et Entrées



## Apéritif

Petits fours (plateau de 24) .....	27,50 €
Plateau de 12 navettes.....	18,00 €
(6 rillettes de cochon et 6 saumon fumé)	
Plateau de 12 mini-verrines .....	30,00 €
(4 cèpes foie gras, 4 petit pois et saumon fumée, 4 nougats de chèvre aux fruits secs)	
Briochettes escargotine (12 pièces) ...	22,80 €

### Nos pains surprise 60 pièces

Saveurs marines .....	43,00 €
(saumon fumé, rillettes de cabillaud, délice au thon)	
Le tradition médaillé.....	38,00 €
(rillettes de cochon, jambon blanc, rosette de Lyon et jambon de Bayonne)	
L'alliance gourmande .....	40,00 €
(charcuterie médaillée, fromage et saumon fumé)	

### Nos brioches salées 48 pièces

Brioche au crabe .....	46,00 €
Brioche poulet vin blanc et estragon	39,00 €

## Charcuterie

(prix à la part)



Galantine de pintade aux cèpes .....	4,10 €
Galantine de faisan aux pleurotes.....	4,50 €
Suprême de canard aux noisettes grillées .....	6,90 €
Foie gras de canard (tranche 60 g) .....	10,80 €
Foie gras d'oie (tranche 60 g) .....	13,20 €
Boudin blanc .....	4,00 €
Boudin aux morilles .....	5,70 €
Boudin blanc truffé .....	8,00 €
Saucisses cocktails (15 pièces).....	6,90 €

## Entrées froides

(prix à la part)



Mousseline de potimarron et fruit de la passion, girolles et œuf bio mollet .....	5,90 €
Dôme de Saint-Jacques, patate douce et lait de coco sur sablé au parmesan ...	7,20 €
Opéra de foie gras, chutney de figue et son pain d'épices .....	8,50 €
Demi-langouste à la parisienne .....	25,00 €
Coquille de langouste .....	9,20 €
Coquille de saumon.....	7,00 €
Saumon fumé (100 g) .....	9,90 €
Caille farcie .....	9,50 €
Tiramisu de homard.....	8,80 €

### Nos terrines de poissons

(servies avec une mayonnaise aux fines herbes)

Terrine de lotte.....	4,95 €
Terrine de Saint-Jacques .....	5,20 €
Terrine de rouget à la provençale.....	4,90 €



## Entrées chaudes

(prix à la part)

Bouchée à la reine .....	7,10 €
Feuilleté de Saint Jacques.....	8,70 €
Coulbiac de saumon sauce normande .....	7,50 €
Coquille Saint-Jacques .....	11,50 €
Douzaine d'escargots .....	9,40 €



# Plats et Vins

## Viandes

(prix à la part, accompagnement  
vendu séparément)

Mignon de veau aux morilles crémées .....	16,50€
Chapon fermier de Normandie, suprême moelleux, cuisse farcie et sa garniture forestière .....	14,50€
Poularde jaune de pays, girolles sautées et sauce au vin d'Arbois.....	13,90€
Pavé de cerf cuit juste température, poire et coing snackés, sauce grand veneur .....	13,90€
Jambon en croûte, sauce Madère .....	10,50€ (10 personnes minimum)

## Poissons

(prix à la part, accompagnement  
vendu séparément)

Dos de cabillaud cuit à la nacre, sauce Normande et girolles poêlées.....	12,90€
Brochette de Saint-Jacques*, risotto Parmesan .....	18,50€
Filet de Saint-Pierre breton, sauce bigarade, orange confite .....	19,90€
*Origine France	

## Accompagnements

(prix à la part)

Timbale de riz aux petit légumes.....	2,50€
Flan forestier.....	2,80€
Gratin automnal .....	3,50€ (panais, carotte, pomme de terre et potiron)
Pommes dauphine .....	3,20€
Pomme duchesse.....	2,00€
Gratin dauphinois.....	3,30€
Risotto parmesan .....	3,70€
Purée de marron .....	3,60€
Risotto truffé.....	6,00€

## Vins

Vins d'Alsace  
Domaine Henri Klée

Gewurztraminer vendanges tardives 2018 (75 cl) .....	33,90€
Crémant d'alsace brut réserve (75 cl)....	14,80€
Riesling tradition 2020 (75 cl) .....	19,30€

Vallée du Rhône

« Les vins de la famille Gonnet »

Châteauneuf du Pape rouge cuvée tradition 2020 (75 cl).....	37,80€
Châteauneuf du pape blanc AOP réserve 2020 (75 cl) .....	37,80€
Vacqueyras (75 cl) .....	20,50€



L'équipe Tams vous accompagne  
dans vos fêtes de fin d'années  
avec des produits savoureux issus  
de notre savoir-faire artisanal.



*Pour commander*

**En boutique**

**Par téléphone : 02 32 33 01 04**

*Horaires*

<b>Lundi 22 décembre</b>	9h00 - 19h00
<b>Mardi 23 décembre</b>	9h00 - 18h00
<b>Mercredi 24 décembre</b>	9h00 - 17h00
<b>Jeudi 25 décembre</b>	Fermé
<b>Lundi 29 décembre</b>	Fermé
<b>Mardi 30 décembre</b>	9h00 - 18h00
<b>Mercredi 31 décembre</b>	9h00 - 17h00
<b>Jeudi 1<sup>er</sup> Janvier</b>	Fermé

*Les commandes doivent être passées avant le **20 décembre** pour Noël, et le **27 décembre** pour le Nouvel An.*

*Les commandes sont à retirer en boutique les **24 et 31 décembre** au plus tard à 17h.*

*Un acompte de 50 % est demandé lors de la commande.*

*Toute annulation ou modification doit être notifiée au plus tard 72 h avant son retrait.*

*Passé ce délai, nous nous réservons le droit de conserver l'acompte en compensation des frais de fabrication engagés.*

**TAMS Charcuterie Cuisine**

**53, rue du Docteur Oursel - 27000 Evreux**